# Consignes de mise en service
## PRODUITS DE VINIFICATION

## MISE EN SERVICE

Si vous devez stocker ce contenant avant utilisation, il convient de respecter certaines règles afin d'utiliser pleinement son potentiel et de ne pas le détériorer. Le bois est une matière vivante, donc fragile.

**Quelques précautions s'imposent !**

- Ne pas retirer l'emballage avant sa préparation et la mise en place définitive du produit.
- Le lieu de stockage doit être tempéré (température maximum de 20°C / Hygrométrie comprise entre 75% - 85%).
- Attention : Une luminosité trop importante peut dégrader le produit et contribuer à un séchage plus rapide.

Si le lieu de stockage est plutôt sec, n'hésitez pas à arroser le sol afin d'augmenter l'hygrométrie de votre local de stockage. Ne jamais stocker ce type de matériel dans une ambiance trop sèche ou à l'extérieur.

## PRÉPARATION (valable pour la première utilisation et les suivantes)

**Remplir le contenant d'eau progressivement**

L'opération peut être réalisée en plusieurs jours si besoin. C'est l'abreuvage de la cuve.
Il s'agit d'une opération nécessaire dans la mesure où elle permettra de contrôler l'étanchéité de la cuve. Elle peut éventuellement suinter, surtout après un stockage prolongé, l'abreuvage va permettre au fond de reprendre sa position initiale et stoppera les phénomènes de fuites.
Prenez garde à utiliser de l'eau propre (filtrée, non chlorée) et à ne pas la laisser stagner.

**Laisser l'eau faire son travail**

Une fois le contenant abreuvé, les phénomènes de fuites disparus, il convient de laisser l'eau pendant environ une semaine afin de parvenir à un abreuvage complet du matériel.
Nous vous recommandons de changer l'eau aussi souvent que possible pour éviter sa stagnation.
Surveillez impérativement la conservation de l'eau. Vous pouvez également additionner du $SO_2$ à l'eau selon les indications données par votre œnologue. Nous vous recommandons à cette occasion la plus grande vigilance avec le matériel Inox éventuellement installé dans votre cuve (grille d'égouttage, vannes, thermomètre, régulation thermique, etc...). Avant de vider la cuve, vérifiez une nouvelle fois sa structure et son étanchéité. Après cette semaine de repos, rincez la cuve avant son utilisation.

**Rinçage de la cuve**

À l'aide d'une brosse souple, nettoyez les parois intérieures pour éliminer les impuretés. Évitez les nettoyeurs à trop haute pression qui pourraient endommager les douves. Préférez un nettoyage manuel et un rinçage à basse pression.

**Égouttage**

Après égouttage, la cuve est prête à accueillir le vin.

# ENTRETIEN RÉGULIER DES CUVES DE VINIFICATION

### Vidange et nettoyage

Immédiatement après le décuvage, rincez la cuve à l'eau claire et renouvelez l'opération de nettoyage, toujours délicatement. Procédez ensuite à l'égouttage.

### Stockage hors période de vendange

Votre cuve de vinification va être vide pendant quelques mois. Il convient de la stocker dans un lieu à température et hygrométrie adéquates pour éviter sa détérioration (Max. 20°C/Hygrométrie de 75 - 85%). Ne jamais stocker ce type de matériel dans une ambiance trop sèche ou à l'extérieur.

Après avoir lavé et rincé cette cuve, il est recommandé de la faire sécher.
C'est une condition nécessaire à sa bonne conservation.

### Pour cela vous devez :

- Ouvrir tous les robinets, ainsi que trappes et portes afin d'avoir une aération maximale.
- À l'aide d'un ou plusieurs ventilateurs, ventiler l'intérieur de la cuve pendant plusieurs jours si besoin (évite les phénomènes de moisissures).
- Fermer soigneusement la cuve avec son plafond ou à l'aide d'une bâche prévue à cet effet.
- Mécher le contenant parfaitement sec à raison de 2 g / hectolitre.
- Renouveler régulièrement le méchage (environ 1 fois / mois).

Consultez votre œnologue concernant la dose de souffre à utiliser à chaque méchage.

Profitez de cette opération pour effectuer un contrôle olfactif et un contrôle visuel, afin de prévenir l'apparition de moisissures.
Renouvelez l'opération de nettoyage-rinçage-séchage-méchage, aussi souvent que vous le jugerez nécessaire.

# ENTRETIEN EXTÉRIEUR

Contrôlez régulièrement le calage, vous serez peut-être amené à le changer durant la vie du produit, tout dépendra du lieu de stockage et de ses conditions d'utilisation.

Vous pouvez également être amené à repeindre les cercles de votre cuve et passer une nouvelle couche de vernis, tous les deux ou trois ans.

Nous utilisons des produits spéciaux, conçus pour des utilisations en ambiance alimentaire. Avant de choisir vos matériaux, veuillez contacter le représentant local de la Tonnellerie Rousseau, afin qu'il vous transmette les références des produits utilisés ou des produits équivalents.